



بررسی وضعیت بهداشت محیطی اماکن بین راهی شهر تاکستان طبق ماده ۱۳ (۱۳۹۳)

*امیرمسعود طاهرخانی ** دکتر امام جمعه

*دانش آموخته کارشناسی بهداشت محیط، دانشگاه علوم پزشکی قزوین

**استادیار دانشکده بهداشت و پیراپزشکی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین

مقدمه: بهداشت محل های توزیع مواد غذایی در مسیرهای پر رفت و آمد جاده ای و بین راهی به جهت سلامت مسافران بسیار حائز اهمیت است جهت ارتقاء سطح بهداشت در اماکن بین راهی و حفظ سلامت مردم، اعمال قوانین بهداشتی اجتناب ناپذیر می باشد. لازمه اعمال قانون شناخت کامل قانون و همچنین شناسایی نواقص بهداشتی مکان مورد نظر و تلاش در جهت رفع یا به حداقل رساندن آنها با آموزش و ... میباشد.

هدف: تعیین اولویت های کنترلی در اماکن بین راهی در شهر تاکستان با اعمال قانون ماده ۱۳ قانون مواد غذایی، خوردنی و آشامیدنی و مقایسه فصول آن با هدف ارتقاء سطح سلامت و سالم سازی محیط زیست، کنترل بیماریهای منتقله از آب و غذا ناسالم انجام شد.

مواد و روش کار: روش مطالعه مقطعی و در یک دوره زمانی خاص (فصلی) می باشد که به صورت بازدید میدانی و تحلیلی انجام می گیرد و شامل روش اعمال قانون ماده ۱۳ در اماکن بین راهی با دید کارشناسی، بازرسی بهداشت می باشد، که خروجی آن رفع نواقص بهداشتی و در نهایت حفظ سلامت جامعه می باشد. با بازدید از کلیه رستورانهای مسیر جاده منتهی به تاکستان و بررسی بهداشت محیطی آنها انجام شده است. بررسی فصول ماده ۱۳ در کلیه اماکن بین راهی تاکستان و مقایسه شاخص های آماری که پس از تکمیل آیین نامه ماده ۱۳ برای ۲۲ امکنه بین راهی، که ابتدا برای هر فصل از ماده ۱۳ چند آیتم در نظر گرفته شده و ایتم هر فصل به صورت جداگانه (براساس مطابق آیین نامه و عدم تطابق) به صورت درصد در آمده و به صورت مقایسه ای بررسی شده است.

یافته ها: از ۲۲ امکنه بین راهی تاکستان (رستوران) که بازدید و فرم ماده ۱۳ تکمیل شده مشخص شد که وضعیت بهداشت فردی با توجه به نقش بسیار مهمی که در تهیه و توزیع و نگه داری مواد غذایی اعم از خام و پخته در اماکن بین راهی بازی می کند تنها کمی از سطح متوسط بالاتر است (۵۹/۲۵)، این در حالی است که وضعیت ساختمانی (۸۶/۷۵) می باشد و شاخص بالاتری را دارد در کل، می توان اینگونه بیان کرد که حتی رستوران های بسیار شیک و بزرگ نیز در این بررسی از لحاظ بهداشت فردی وضعیت مناسبی نداشتند از بررسی ها مشخص است وضعیت ساختمانی چون جزو مستندات است و تحت کنترل بازرس میباشد بالاتر است ولی رعایت بهداشت حین کار، بسته به آموزش بازرس، نحوه برخورد بازرس و وجدان کاری دارد. در این مطالعه راهکارهای کاربردی ارتقا شاخص بهداشت فردی ارائه شده است.



بحث و نتیجه گیری: با توجه به بازدیدهایی که زیر نظر مرکز بهداشت از اماکن بین راهی شده به طور متوسط هر رستوران فصلی ۲ بار و در سال ۸ بار بازدید شده و فرمهای آیین نامه ماده ۱۳ برای آنها تکمیل شده و از آنها نمونه برداری آب (چه باکتریولوژیکی و چه شیمیایی) و نمونه برداری مواد غذایی (چه میکروبی و چه شیمیایی) و سایر اقداماتی که بازرس بهداشت محیط برای یک متصدی رستوران بین راهی از جمله آموزش رعایت بهداشت فردی انجام داده است می توان رعایت بهداشت فردی را در اینگونه اماکن قابل کنترل کرده و ارتقا داد.

کلمات کلیدی: آئین نامه اجرائی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی - اماکن بین راهی - مرکز بهداشتی درمانی - بهداشت فردی - بازرس بهداشت